



BIBLIOTECA DE INSUMOS GASTRONÓMICOS

Convenio TECNAS – LCI



INSUMO TECNAS: Salmueras

DATOS DEL PROPONENTE.

Nombre: **Santiago Montoya Ochoa**

NOMBRE DE LA RECETA: Lomo al trapo con salmueras y mostaza Dijon

DESCRIPCIÓN DEL INSUMO TECNAS

- Mejorar la calidad sensorial de la carne
- Reducir las variaciones en la calidad de la carne
- Disminuir las diferentes mermas que se presentan a lo largo del proceso (refrigeración, congelación, transporte y comercialización)
- Relajación de las fibras musculares dando lugar a un producto más tierno y más fácilmente masticable.
- Adición uniforme de sal y sabores específicos en toda la pieza.
- Estas salmueras contienen sal, fosfato, acentuador de sabor, azúcar, humos condensados, extractos de especias, antioxidante.
- Aspecto mezcla homogénea, color crema, olor ahumado y un sabor salado ahumado.
- Las salmueras se pueden describir como suspensiones de líquidos estables elaborados a partir de la dispersión de partículas sólidas en un líquido

PRINCIPALES USOS DEL PRODUCTO

- Res: músculos del cuarto trasero para asar, músculos para filetear, carnes de primera, segunda y tercera.
- Aves: pollos, pavos y gallinas enteros, cortes con huesos (pechugas, perril, contra muslos, piernas, alas), filetes, carne deshuesada.
- Cerdo: lomo con o sin hueso, brazuelo, pierna
- Pescado: atún
- Salmueras para pollo: Salchicken
- Salmueras para carnes rojas: Sablee
- Salmueras para carne de cerdo : Salpork

- Salmueras saborizadas: Ahumadas, tocineta, aplicaciones especiales
- Salmueras especiales: pavo, gallina, pescado

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA RECETA PROPUESTA.

Público objetivo: TODO PUBLICO: esta es una receta fácil contiene el lomo al trapo adobado con pimentón, mostaza Dijon, ajo, cebolla y las salmueras.

El primer paso es licuar el pimentón con el ajo reservar, coger la mostaza untarla en el lomo con la preparación antes hecha e inyectar.

Envolver en el trapo de algodón y dejarlo en la parrilla por media hora.

Inspirado en gastronomía : (Colombiana, europea, fusión, autor, antigua, etc.)

Gastronomía argentina, fue mi inspiración porque su mayor atractivo se centra en la técnica de cocción utilizada, que permite la conservación de los jugos naturales de la carne y de su sabor. la combine con un toque que le dan los colombianos que es al fuego directo y no en horno como lo hacen en Perú y Argentina.

Información general de le receta

Receta para: 1 persona.

Porción de : 250 grs.

Ingredientes requeridos x porción (Kg, g, mL, L)

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • lomo • cebolla • mostaza Dijon • pimentón • ajo • trapo de algodón • aguja | <ul style="list-style-type: none"> • 300 gramos • 1 unidad • 50 gramos • 1 unidad • 1 diente • 1 unidad - |
|--|--|

Equipos – material de cocina requerido

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Bowls medianos• Licuada• Pinzas• Colador• Parrilla | <ul style="list-style-type: none">• 6• 1• 1• 1 |
|---|---|

DESCRIPCIÓN FOTOGRAFICA DE LA ELABORACIÓN DE LA RECETA

PASO 1

Lavar y desinfectar todos los ingredientes de la preparación.



PASO 2

Cortar las cebollas en pluma, licuar el pimentón y el ajo.
Untar de mostaza Dijon el lomo y reservar con la preparación anterior.



PASO 3

Para 810 g de carne, dispersar 28 g del producto en 162g de agua e inyectar la salmuera obtenida.



PASO 4

Envolver el lomo en el trapo



PASO 5

Bridar el lomo



PASO 6

Dejar en la parrilla por 30 minutos.



Ventajas del uso del producto TECNAS

La salmuera preparada con este ingrediente imparte un sabor casero al producto terminado y permite obtener buenos rendimientos y mermas reducidas.

Relajan de las fibras musculares dando lugar a un producto más tierno y más fácilmente masticable.

FOTOGRAFIA FINAL DE LA RECETA TERMINADA



